Bâtonnage Plus® 20 KD

Coadjuvant d'élevage pour des vins plus amples et plus complexes

L'importance de la phase d'élevage pour la production de vins rouges avec un maximum de fruits et de tanins ronds, de volume et d'arômes pour les vins blancs et rosés, nécessite une qualité parfaite des lies et une maîtrise de l'élevage.

Vue microscopique d'une levure œnologique

Composition de la paroi des levures

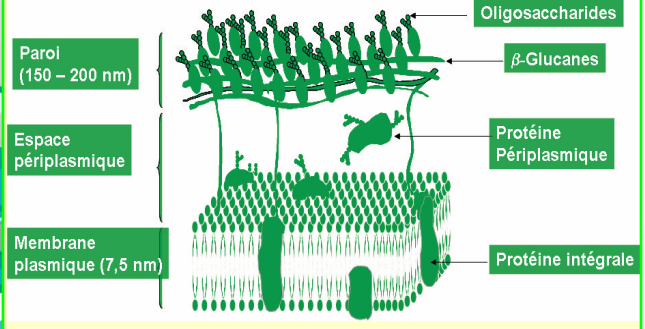

photo et document Pascal Biotech

Propriétés des polysaccharides à poids moléculaire 20 kDalton

"Type Bâtonnage Plus® 20 KD"	
Effet volume	+++
Action anti-oxydante	+++++
Capacité clarifiante	+

Dose d'emploi	40 à 80 g/hL.
Mode d'emploi	Délayer directement dans le vin.
Composition	Préparation à base d'écorces de levures.
Conditionnement	Carton de 5 kg. code produit: 008039

Pour répondre à cette exigence, et en exploitant la connaissance et la maîtrise du process de traitement de la biomasse de levures œnologiques sélectionnées, Pascal Biotech - SPINDAL/AEB Group ont développé la gamme ***Bâtonnage Plus***, pour un élevage maîtrisé des vins.

D'un point de vue technologique, il faut distinguer trois grands types de propriétés intéressantes des dérivés de levures dans le cadre de la technologie des vins:

- **les enveloppes cellulaires de la levure** comme agent de collage. Par leur effet d'adsorption, les écorces levuriennes sont capables d'aider à la clarification du vin et à éliminer les tanins les plus agressifs. De plus, les parois levuriennes fixent les quinones responsables de l'évolution oxydative des vins blancs et permettent ainsi de préserver leur fraîcheur.
- **Les polysaccharides levuriens** dont l'apport aux vins rouges permet d'assouplir et d'arrondir les sensations tanniques tout en préservant l'impression de concentration et de richesse. Sur les vins blancs et rosés, l'apport en gras complexité et longueur n'est plus à démontrer.
- **Les composés azotés de faible masse moléculaire** fixent préférentiellement l'oxygène et confèrent au vin une certaine résistance à l'oxydation. L'enrichissement des vins par ces molécules permet de préserver le fruit et la fraîcheur de la couleur sur de très longues périodes.

Riche de cette connaissance PASCAL BIOTECH et SPINDAL/AEB Group ont mis au point des systèmes de production novateurs, basés sur des traitements ménagés et spécifiques de la levure œnolgique qui permettent la formulation de ***Bâtonnage Plus 20 KD***.

Bâtonnage Plus 20 KD est une préparation à base d'écorces de levures, riche en polysaccharides et composés azotés de faible masse moléculaire soulignant la complexité originelle en favorisant la protection oxydasique des vins tout en respectant leurs auteurs.

PASCAL BIOTECH®
Pôle Industriel Île de France (France)

SPINDAL®

SPINDAL, Zone Industrielle
3 Rue Ampère
77220 Gretz-Armainvilliers

Tél. +33.(0)1.64.07.80.00
Fax +33.(0)1.64.07.59.20

E-mail: spindal@spindal.fr